女性雑誌『ナチ女性展望』に掲載されたファッションと料理のページから再構成する第二次世界大戦下の暮らし

桑 原 ヒサ子

はじめに

6年ほど前から、女性が大規模に戦争参加することになった第二次世界大戦期に限定して、雑誌・新聞・ポスター等大衆向けメディアにおける女性表象が当時のジェンダーとどのような関係にあったのかについて、国際比較を行う共同研究に加わってきた。ドイツを担当する私は、女性雑誌『ナチ女性展望』*NS Frauen Warte*（初年度1号1932年7月1日～第13年度4号1944/45年）を分析対象とした。当時発行部数第1位であったこの官製雑誌は、社会的・文化的領域において、家庭や職場における公的女性像に多大な影響を及ぼしたと考えられるからである。

これまでに、表紙のジェンダー分析、母親像、味方と敵の表象、女性の戦時活動、国防軍女性補助員、そして全国女性指導者ゲルトルート・ショルツ＝クリンクと彼女が統率するナチ女性団とドイツ女性事業団の活動といったテーマで、分析結果をまとめてきた。[(1)] こうした作業を通じて明らかになったことは、イデオロギーと現実との乖離である。ナチ・イデオロギーは女性を産む性として規定し、その居場所を家庭に限定した。出産機械のように見なされるナチ時代の女性たちだが、実際には夫婦1組の平均子ども数は1940年には1.8人で、金はおろか銅のドイツ母親名誉十字章にも手が届いていない。労働力不足から工場で働く女性数は、戦前すでにヴァイマル時代を上回っていた。それどころか、戦況の悪化に伴い、女性たちは男性の聖域である軍隊にも動員された。その数は50万人にも達し、戦闘員の任務に就いた者も多かった。その規模は女性兵士採用の草分けであるイギリスに匹敵するにもかかわらず、今なお、ドイツ人女性の戦時活動は軍隊とは「分離」していたと見なされ、軍隊に「統合」されていたイギリスやアメリカとは区別されている。ショルツ＝クリンクに指揮された女性組織の活動も、政治的には何の影響力もないボランティア活動と評価されているが、実際には官僚組織の一翼を担う巨大な組織の中で仕事が進められていた。

ナチ時代の観念的理解によってこうした現実が覆い隠された背景には、

多くの歴史記述が支配者層のイデオロギー、スローガン、プロパガンダの内容しか伝えてこなかったことにある。現実は、錯綜する多様な条件や思惑によって生起する矛盾に充ちた出来事の連鎖である。その中で、人々がどのように生活したのかを無視しては、その時代の歴史理解は上滑りするだけである。

1980年代に入ると、日常生活の歴史記述が活気を帯びるが、ナチ時代については体験者のインタビューや日記の出版を除けば、家庭生活についての研究はほとんど行われていない。そのようなテーマは所帯じみて学問的でないと考えられているからだろう。本稿では、適正な歴史理解の基礎固めとして、生活の最も基礎となる条件である衣食というテーマを取り上げる。女性雑誌の性質上、『ナチ女性展望』でもファッションと料理に毎号一定のページ数が割り当てられており、分析材料も十分提供されている。そこには開戦による統制経済下で生活の質を落とさないための必須の知識や具体的な助言が掲載されており、そこから現実の生活の様子を垣間見ることができるからである。

ここではまず、『ナチ女性展望』におけるファッションと料理のページの役目を確認し、次にタイトルに「節約」の言葉やその意味を含む記事の分布をみることで社会的出来事との連関をまとめ、その後に戦時下においてどういった衣食の工夫がなされていたのか具体的に見ていくことにする。

1.『ナチ女性展望』におけるファッションと料理のページとその役割

『ナチ女性展望』は、さまざまなナチ女性組織がまとめられて設立されたナチ女性団の機関誌として創刊された（第2年度13号である1934年1月1日号[(2)]からは「党公認の唯一の女性雑誌」と表紙に明記される)が、強制的同質化により1933年10月にナチ化を受け入れた非ナチ女性団体を統合してドイツ女性事業団が誕生すると、非ナチ女性組織をナチ体制に組み入れる有効な手段の一つに位置づけられた。

他の女性雑誌の構成と決定的に異なる点は、毎号巻頭に戦没将兵慰霊の日、復活祭、ヒトラーの誕生日、母の日、ドイツ大美術展、党大会、収穫祭、クリスマスなどのナチスの記念日や暦上の祝祭のほか、時事問題やイデオロギー的な特集記事が掲載されたことである。こうした特集記事とナチ女性団・ドイツ女性事業団の活動報告を除けば、詩、連載小説、本や映画の紹介、ファッションや料理、庭の手入れや家事のアイデアなどの実用ページと広告で構成されているのは、他の女性雑誌と変わらなかった。

『ナチ女性展望』の編集・発行者は、女性スタッフからなる全国女性指導部の「新聞・雑誌・プロパガンダ」部門であったが、他の雑誌との競合に打ち勝ち女性読者を獲得するために、第2年度5号（1933年9月1日）から原則的に2号に1回、誌上で紹介される流行の服の型紙を付録に付けるようになった。この号から頁も増やしているが、それもファッションや実用のページで、ファッションと料理の頁を合わせると、雑誌全体の15～20%というかなりの割合を占めることになった。購読者は、官製雑誌の特集記事よりは、ファッション頁と型紙が目当てだったと考えてよさそうである。というのも、この戦略から1年も経たずに、女性雑誌市場において新参の『ナチ女性展望』は、発行部数で首位に躍り出ているからである。[(3)]

最新のデザインの服を着こなす美しいプロポーションのモデルが写る女性雑誌のグラビアを見て目の保養をし、新しいレシピによる料理が美しく盛られている写真を楽しむのは、いつの時代も変わらない。『ナチ女性展望』も読者に夢を与えつつ、現実に則した非常に実用的な紙面作りに腐心している。ヴェルサイユ条約の過酷な条件と世界恐慌後のドイツ窮乏の時代から、ようやくささやかな豊かさを実感できるようになる1936年へ、そして、それはまた戦争準備段階に入る年でもあったが、ついには第二次世界大戦開戦から敗戦までの時代と共にこの女性雑誌は歩んだ。すなわち、そのほとんどの時期に、忍耐・節約・やりくりが要請された時代だった。戦時中はその要求が一段と強化されたことは言うまでもない。

「四カ年計画」が1936年9月の党大会で発表され、軍拡路線に舵が切られると、工業生産は専ら武器やそれに必要な原料生産に集中し、その分、私的消費財の生産は制限された。私利私欲は抑えて、民族共同体のために公益を優先させるのが国民社会主義の理念だったから、主婦は、栄養があり、しかも安く料理できること、残り物をうまく利用できること、質素で安価な服を着ること、古着から新しい服を作るリサイクルをマスターすること、玩具や家事道具は自分で作ることが求められた。こうしたことは煎じ詰めれば、根本において軍事的意味合いを持つことになった。

開戦と同時に食料や繊維製品の統制が始まると、『ナチ女性展望』は配給切符の説明をし、無駄とどう闘い、どうしたら節約が可能なのか、啓蒙と具体的な助言で女性たちを支え、鼓舞した。読者から見れば、ファッションと料理の頁はすなわち、戦時において暮らしを成り立たせるための知恵の源でもあった。もちろん家政を徹底的に銃後体制に組み入れるには、ファッションと料理の頁だけでは十分ではなかった。

ナチ女性団とドイツ女性事業団は1934年5月から、第一次世界大戦後の

困窮期を乗り越えるために、さまざまな講習会を開いている。乳児死亡率を下げ、子どもをしっかり育て立派に教育できる母親を育成する母親学校や母親講習会のほか、家族の服は自分で縫えるようにする裁縫講習、衣類を長持ちさせる手入れの仕方、「安くて美味しくて健康にいい」料理をつくる講習、果物や野菜を保存する方法を学ぶさまざまな家政講習会があった。全国各地に開設された講習会には受講者が殺到し、母親講習会については、1939年までに170万人が約10万の講習会のどれかに出席しており、さらに1944年までにその数は500万人に達している。家政講習会については1938年までに180万人の女性が受講しており、戦中のデータは残っていないものの、母親講習会受講者数に劣らなかったと推測される。戦時中こそ講習会で得られる知識と技術が必須となったからである。

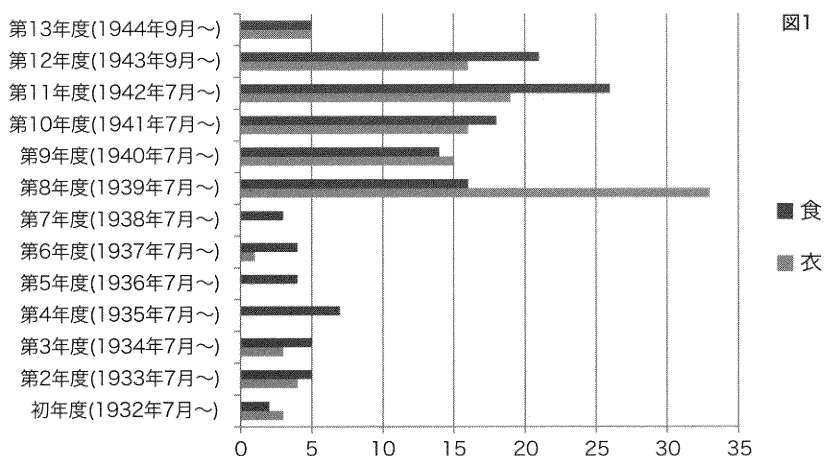
講習会のほかにも、すでに1938年までに全国25,000箇所で母親相談所が活動しており、その利用者は1千万人以上にのぼった。[4] 第8年度19号（1940年4月第1号）の記事「家政相談所」は、就労する主婦の二重負担を軽減するために、無料で家政に関する助言や情報を得られる「家政相談所」も大都市、中都市で開設され始めたことを伝えている。食料配給量で健康を損ねないか、肉を使わないレシピを知りたい、紅茶の代わりの夜の飲み物はどうしたらいいかなどの食物に関する疑問や、石鹸の節約方法、家計のやりくりについての質問に答えるだけでなく、助言所には大人の服をリフォームして作った子ども服の展示コーナーや、ドイツ女性事業団の「家政試験所」がテストを行い品質、価格、合目的性に叶った証である「太陽印」付の家事道具や台所器具のショールームもあり、連日来所者で賑わっているとある。

家政相談所では、制限された生活条件の中での節約の工夫を伝える無料ないしは安価な小冊子や書籍を手に入れることができた。1940年には「食料切符と正しい栄養」（1年間分の週レシピを掲載し、金額、食料切符で手に入る食材量、栄養価も明示されていた）、「菜園を賢く作り、収穫する」、「節約暖房に関する説明書」、「ドイツの主婦のための家計簿」、1941年には「山菜、野草、野生の果実―ドイツの自家製茶」、「時間がなくても上手に料理する」（就労する母や女性のため）、「ストーブとコンロの取扱説明書」（石炭の節約のため）、1942年には「キノコはヘルシーで美味しい」（肉の代用として）などが印刷された。そのほとんどは、全国女性指導部が国民経済啓蒙委員会と協力して発行したものだった。『ナチ女性展望』は料理の頁や家庭の実用頁で、上記の書籍や冊子の内容を転載して、読者にこうした情報源に目を向けさせた。

このように、『ナチ女性展望』のファッションと料理の頁は、家政講習会、家政助言所、節約の工夫のための専門冊子と組織的に連携して「バターの代わりに大砲を」[5]のスローガンの下で、わずかな消費財でもうまくやりくりしなければならない女性たちを銃後の守りに留め置く役割を果たしたのである。

2. 節約記事の年度別分布

次に、ファッションと料理の記事の中で、見出しに「節約」の言葉やその意味を含む記事の件数を年度別に見てみよう。（図1）

図1

まず断っておきたい点は、生活の最も基礎となる条件は普通「衣食住」であるが、ここでは「住」を取り上げていないことである。住居については、初年度と第2年度に居間を明るく近代的に見せる工夫や、台所を清潔に保つ必要性についての記事があるだけで、戦中においても家具の手入れ方法の記事が散見されるのみである。住居は、着る物への女性自身の関心や食事を作るという女性の根本的な仕事と較べると、副次的だったからだろう。『ナチ女性展望』も住居に一定の頁を割いていない。

次に断っておきたい点は、特に料理の記事に関してである。見出しに節約を思わせる表現が入っていないものは、内容的にはここに数え入れたくなるものも、結局は数え上げなかった。ここでは、読者の注意を引く「見出し」に一貫して注目することにした。したがって、戦時中の厳しい食生活を想像させる記事は、ここに挙げられた件数よりずっと多いと考えて差し支えない。

戦前と1939年9月1日の第二次世界大戦勃発後の記事の頻出度を比較すると、戦前は何の困窮もなかったかに見えるが、そうではない。失業者数の推移で経済状況の変化を見てみよう。1932年初頭の失業者数は620万人で、就労者の3人に1人が失業中という最悪の値であった。その後各年1月のデータで見ると、権力掌握時には600万人であったが、1934年330万人、35年290万人、36年250万人、37年180万人、38年100万人、そして39年には30万2000人まで減少する。全国女性指導者のショルツ＝クリンクは1936年初頭の演説の中で、未だ失業者はいるものの国民が自信を取り戻せたことに対する総統への感謝を述べている（第4年度16号「ドイツ人であることは、強靭であること」）。経済的好転の兆しを確信できるようになったのである。衣料関係の節約記事は第6年度に1件見られるが、第4年度以降消えており、食物の記事も途切れはしなかったが、第4年度をピークに減少している。

1938年にドイツはようやく豊かさを実感できるようになる。この年には、2人に1人は預金通帳を持っていた。「私は憧れの自転車、後にはローラースケート靴やスケート靴をプレゼントしてもらった」、「2年生からアンカー先生の所でピアノのレッスンを受けました」と戦後、子ども時代を振り返るインタビューが残っている。家庭にも少しずつ豊かさが浸透し、家事を軽減する器具が手に入るようになった。「私たちは『贅沢』品も持っていました。ジーメンス社の掃除機、冷蔵庫、ガス瞬間湯沸かし器などです。」[6]保証された収入と安定した景気がつくり出した生活だった。

その真っただ中で戦争は始まり、統制経済が発動された。『ナチ女性展望』が創刊された頃は、雑誌の見出しに取り立てて「節約」という言葉を使わずとも、切り詰めた生活は当たり前の窮乏期であった一方、第8年度の突出した記事の数は、ようやく手に入れた豊かな生活を放棄し、かつての生活に戻ることを強いられる主婦や女性たちの驚きと、それに対する『ナチ女性展望』の慌ただしい対応を映し出している。『ナチ女性展望』は読者に私欲を棄て民族共同体に奉仕することを説き、配給切符制を混乱なく機能させる使命を帯びていたからである。

食料品と生活必需品の配給切符[7]は開戦の事態に備えて、1937年にはすでに印刷されており、食糧配給切符は石鹸や石炭の配給切符と一緒に開戦直前の1939年8月27日に支給された。繊維製品を購入するための全国衣料切符は、少し遅れて11月14日に導入された。

食糧配給については、ジャガイモ、果物、野菜は最初の数ヶ月はまだ自由に購入できた。最初に配布された「統一配給切符」は、1939年末まで

にさまざまに分類された。すなわち、受け取り手に関しては、重労働者と最重労働者、長時間労働者と夜間労働者の切符があり、そのほか乳児、幼児、6歳までの子ども、青少年そして大人、妊娠中の女性、授乳中の母親に分類された。また切符の種類も、パン、肉、油脂、卵、ジャム・砂糖の区分ができた。

地方により、あるいは季節の条件により配給状況は変動したものの、食糧供給については1941年まで大都市圏においてもまだ不満は聞かれなかった。しかし1942年に重大な節目がやって来る。東部戦線の軍事状況の変化に伴って、4月に「平均的消費者」のパン配給量が月に9.6kgから6.4kgに、肉の割り当ては1.6kgから1.2kgに、油脂は1,053gから825gに削減された。[8] 親衛隊（SS）保安課報部（SD）の報告書によると、この厳しい削減は国民の大部分を「打ちのめす」影響を与えた。その落胆と失望が、図1の第11年度の食に関する記事の突然の増加に見て取れる。

報告書はさらに、男女問わず作業中に、また女性が商店で長蛇の列に並んでいる最中や往来で卒倒するケースが増えているのは、栄養不足の影響だと結論づけた。10月には医師の進言もあり、パンの割り当ては4月以前に戻り、肉も100g増配となった。[9] しかしその後も微調整はありながらも、終戦までの配給期間中、割当量は徐々に減少し、1945年には、パン6.8kg、肉1kg、油脂500gしか要求できなかった。[10]

3. 戦時下の暮らし

『ナチ女性展望』創刊から1936年初頭までの衣料に関する記事の特徴は、自分で縫う、繕って衣類を大切に使うといったリフォームの徹底である。リフォームは「古い物から新しい物を」、「何もないところから新しい物を」を合い言葉に、洋服ダンスに眠っている服をリフォームし、場合によっては2種類の生地を組み合わせて新しい服を作り出すことも推奨された。ハンドバッグ、スカーフ、帽子などの小物ももちろんリサイクルである。「お金をかけずに」「実用的」な服を、が求めるべき規範だった。

この根本原則は開戦後に復活し、長期化する戦争でさらに徹底されることになった。

(1) 衣料事情

『ナチ女性展望』は第8年度13号（1940年1月第1号）で初めて、分かり易い問答形式で全国衣料切符（図2）について説明している。衣料切符は100ポイントで、1年間有効だった。繊維製品ごとに決められたポイントの切符を切って、商品を購入した。その後、服を仕立てさせる場合の衣

図2 全国衣料切符
第8年度17号（1940年3月第1号）

料切符の使い方（16号、1940年2月第2号）、男性用、女性用、子ども用衣料切符は併用できないこと、切符に名前が記入されている所有者だけが使用でき、プレゼントは出来ないこと、違反すると罰金ないし禁固刑となる注意事項が伝えられた（17号、1940年3月第1号）。第9年度5号（1940年9月第1号）によると、男性用衣料切符で生地も購入できるようになり、男性用のシャツやパジャマを主婦は自分で縫えるようになった。

1940年11月に衣料切符は2年目に入る。生地購入の際のポイントが下がり、自分で仕立て易くなる。編み糸や手芸糸のポイントも下がったうえ、これまで1足4ポイント6足までという制限のあった女性ソックスとストッキングは3ポイントとなり、購入数の制限もなくなった（第9年度10号、1940年11月第2号）。さらに24号（1941年6月第2号）では6ポイントだった男性と少年用ソックスが1組80gまで4ポイントになり、欠陥のある洋服や下着類は半分のポイントで手に入るようになり、衣料切符の利用幅が広がった。

しかし、3年目の衣料切符では、ソックスに関して女性と青少年用は7足まで、男性用は6足までと制限されたうえ、女性と男性用は最後の2足分は1.5倍のポイントが要求された。革製服も配給の対象に加わる（第10年度11号、1941年12月第1号）。毎年新しい衣料切符が支給される月には、必ず変更点が伝達されていたが、これを最後に4年目の衣料切符についての記事は掲載されていない。

SDの報告（1942年11月19日）によれば、4年目の衣料切符について「住民の大部分には驚きともつかぬ狼狽が起こっている。小さな必需品にまで点数制が導入されたことには激しい批判がなされている」。その1年後の1943年11月18日の報告では「現在、婦人たちがとくに強く訴える苦情は、衣料配給切符の一時停止措置で、昨今の寒い季節には靴下とシーツ類の不足を解消するのがとくに緊急で、ウール製品も無条件に調達できるようにしてほしいという（その間、靴下に関する希望を満たすため、各人1足ずつが統制解除されることになった）」。[11] すでに東部戦線の戦況悪化、ドイツ本土へ空爆が行われ、食糧切符にも厳しい措置が取られた時期であ

る。『ナチ女性展望』は新しい衣料切符のルールを説明するよりは、自助努力の必要を訴えたのである。

第8年度は衣料切符の導入もあって、節約記事はファッション記事全体の44.6%だった。その後は一時落ち着いていたが、第10年度11号（1941年12月第1号）から再び増え始め、第11年度（1942年7月〜1943年8月）[(12)]は44.2%、第12年度（1943年9月〜1944年8月）は59.3%を占めるに至った。

第8年度8号（1939年10月第2号）の「2種類の生地から作るリフォームのアイデア」は、今ある物から新しい物を作り出すことは時節に叶った経済行為であるとして、今後毎号読者が喜んで活用できるリフォームのアイデアを紹介すると宣言し、早速、着古した2着の服から新しくてモダンな服の作り方を掲載し始めている。同号の「古い物から新しい物が生まれる」では、体験談風に衣料切符や配給券を使わない方法を伝えている。セーターを解体して新しい服を編む、古くなったフロックコートからジャケットを仕立て、古い男性用下着から子どもの下着を縫い、Yシャツからブラウスや子供服を生み出す。古い絹のワンピースをお出かけ用のブラウスに変身させる。礼服などに配給券で手に入れる生地を使う場合はスカートの幅を狭くするなど細かい注意が書かれている。

『ナチ女性展望』の型紙は、自分で縫うことが前提となっているが、今や新しい生地ではなく、手持ちの生地でリフォームすることが先決だった。残り布も無駄にせず、継ぎ合わせて新しい物を縫ったり、小物も作る。肘や膝など傷みやすい箇所は最初から補強する。ほころびは繕う。洋服を長持ちさせるための手入れの仕方、洗濯方法も注意する。服を汚さないよう、夏服からリフォームしたエプロンを着用する。節約記事の見出しに踊るキーワードは「手作り」、「リフォーム」、「2種類の布から」（図3）、「繕

図3
「2種類の布を組み合わせて」
第11年度13号（1943年3月）
手持ちの2種類の布を組み合わせて新しい服にリフォームするアイデアの記事だが、敗戦色濃厚な時期にもかかわらず、ファッショナブルなグラビアが多い。

う」、「残り布を使って」、「古い物（手持ちのもの）から新しいものが生まれる」、「生地を大切に裁つ」、「実用的な」、「ほどいた毛糸で編む」である。手作りは洋服や下着だけでなく、枕カバーやランチョンマット、布やフェルトから室内履きを（図4）、傷んだ手袋、靴、ベルトなどの革製品から子ども靴をつくり出すことにまで及んだ。こうした記事は、衣料切符の範囲内で家族の衣料を賄う有益な助言を与えるだけでなく、戦時経済のために切符をできるだけ使わないよう読者に訴えることが目的であった。

図4 「古いフェルト帽から子ども用室内履きを作る」
第9年度10号（1940年11月第2号）

読者からリフォームのアイデアを募る懸賞を定期的に企画した『ナチ女性展望』は、入賞作品を紹介して、限られたものから実用的な物をつくり出す読者の創作力を刺激しようとした。『ナチ女性展望』のこうした記事が、戦時下の生活に大きな影響を与えたことは、戦中の生活を振り返る次のようなインタビューが証明している。

> 衣料品にしても、なにか違う物を着たいときは、繕ったり、縫ったり、編んだり、オーバーをほどいてアイロンをかけ、新しい服に縫いなおしたりしました。どう工夫しても使いものにならないときは2着から1着を！というのが古着利用の鉄則です。(…) ほんの小さな端切れでも、はぎ合わせてスリップができてしまうのですから、糸が手に入る限り私たちはどんな布切れでもとっておき、縫い合わせて使いました。麻縄からはぞうりを編んで、色のついたひもを鼻緒にし、ギリシア風のサマーサンダルをつくりました。[13]

(2) 食生活

食についても、食材は自分の菜園で作ること、腐らせない工夫や長期保存の実践、自然からの恵みの利用、野菜だけ、あるいは魚中心のメニュー、肉や油脂を節約する煮込み鍋料理といった、過去に鍛えた技量が「安上がり」で「美味し」くて「健康にいい」料理というモットーの下で徹底的に試されることになった。

①家庭菜園

1936年9月の党大会でヒトラーは、ドイツの自給自足体制を目指す「四カ年計画」を発表した。このイデオロギーは、自給自足経済を家庭という小さな領域でも達成しようとした。『ナチ女性展望』でも四カ年計画の要求を受けて、第5年度19号（1937年3月）の「重要な春先の菜園の作業」は、少なくとも自分の家で消費する野菜や果物を賄う小さな菜園を始めるよう、野菜の種類、期間、肥料についての知識を伝授している。しかし、この記事は単発で終わり、1938年も1939年もその後の庭についての記事は、花の手入れ方法に終始している。ささやかな豊かさを享受している家庭にとっても、雑誌編集部にとっても、菜園は実感が湧かなかったのだろう。

緊張が走るのは統制経済が発動され、食糧切符が支給されてからである。家庭が得る割当量は文字通り、これまでの半分になった。食糧切符を切らずに食料を得たければ、自宅の庭を菜園に変えるか、菜園を借りるほかなかった。翌年の春には菜園を勧める記事が3号続く。第8年度20号（1940年4月第2号）の「菜園の三圃式輪作」では、ドイツ全土を食のために活用すべく、初心者でもトマトやほうれん草から始めるよう激励している。土地を3分割して毎年植える場所をローテンションすること、収穫したら即、次の苗を植え、結実の連続を図ること。コロラビ、セロリ、キャベツが小さい時は、苗の間にサラダ菜や玉葱を育てる。イチゴの間にはサラダ菜、コロラビ、豆類を、人参の間にはラディッシュを、という具合に、徹底して効率的な菜園運営を指示している。23号（1940年6月第1号）では書籍『菜園を賢く作り、収穫する』を案内している。

1941年、1942年の春にそれぞれ菜園に植える野菜・果物を紹介しているが、菜園に関する記事は、第11年度（1942年7月～1943年8月）は全18号中5号に掲載され、第12年度（1943年9月～1944年8月）は全12号中3号4件と、厳しくなる食糧事情に連動して増えている。

これらの記事が勧める食材は、垣根に植える実益を兼ねたベリー類、黒カラント、木イチゴ、ラズベリー、冬に収穫できるチコリ、冬ほうれん草、冬サラダ菜である。特にチコリは、根がコーヒーの代用品となり、葉の房は冬野菜・サラダとして食せ、葉はウサギの餌にもなる。お茶や香味料となるハーブ、甘味の代用の甜菜、豆の保存が利くトウモロコシの栽培も紹介されている。果物では、品種改良によって路地栽培ができるようになったメロン、頻繁に勧められているのはイチゴである。

フリーダ・ライニガーとマリア・シュナイダーは、食糧難の時期に菜園がもたらす豊かさに助けられたこと、また後者はイチゴについてのちょっとした問題についても次のように交換日記に記している。(14)

（…）まだうちの庭は色とりどりに花々が咲き乱れています。（…）でも食用の植物―さまざまな野菜類、豆やトマト―も私たちにはいまでは大切なものですね。これらがないと当家の献立はまったくお粗末になってしまいます。今年は果物が大豊作でした。（1942年9月13日）

（…）今年もまた、たくさんの収穫に恵まれました。野菜は、よそで買う必要は全くありません。（…）苺などは、あまり出来がよくありません。肥料が足りないのね。馬が通るたびに、何か落として行かないかしらと私たちはいつも物欲しそうな目つきで眺めます。そんなわけで私など、菜園に出かけるときはシャベルとバケツで装備していくのですよ。（1943年6月5日）

第12年度7号（1944年3月）「疎開した人々の野菜供給」の記事は、空爆危険地帯から疎開した人々にも、新しい土地で5人家族当たり100㎡の菜園作りを早速始めるよう求めている。当該地の指導者、種子・苗ならびに道具の提供は保証されていた。10号（1944年6月）の「菊の代わりに今こそトマトを」は、輸入の減少、野戦病院、幼稚園、母親寮、軍需工場、空爆被災地への供給、そして入植地の破壊により野菜の入手が非常に困難になっている事実を伝えている。

②保存方法―煮詰める、乾燥する、生で貯蔵する―

四カ年計画による家庭菜園作りは、収穫期に果物や野菜を保存する必要性と結びついていた。特に煮詰めてガラス瓶に保存することは、自分で収穫する場合だけでなく、安価で出回る旬の時期に果物や野菜を購入する場合も、品薄の冬への備えとなった。

図5
「煮詰め一覧表」
第6年度1号（1937年7月）
左側に果物、右側に野菜が並び、それぞれ処理の仕方、果物の場合は砂糖の量、深いビンの場合と平たいビンの場合の煮沸時間、お湯の温度が記載され、失敗がないように一覧表が作成された。

図6
「家政指導者の誇り」
第9年度14号（1941年1月第2号）
果物と野菜の煮詰め保存ビンが、家政指導者の指導通りに完璧なまでに食料庫に並ぶ。

第8年度7号（1939年10月第1号）に「腐敗との闘い」の標語が再登場する。このスローガンは、1936年半ばに全国食糧生産団の指導で、生産者、仲介者、消費者の食糧の扱い方を教育し、毎年15億マルクに上る損失を食い止める啓蒙キャンペーンだった。ここでは、収穫期に果物は砂糖を使い、野菜は食塩水や酢水で煮詰め保存する（図5、6）ほか、乾燥保存や、生の野菜、とりわけジャガイモの正しい貯蔵方法が紹介されている。以後、初冬には必ず同様の記事が掲載されるようになった。

煮詰め保存に関しては、第10年度16号（1942年3月）の「砂糖の貯蓄のことも考えていますか？」で、今から料理のたびに少しずつ砂糖を節約して、保存の時期のために空の瓶に貯めておくアイデアが紹介されている。砂糖の入手が困難になっていることが分かる。事実、翌年度3号（1942年8月）には「砂糖を使わない天然果汁、瓶詰め果物、果物ムース、ジャム」の記事が掲載されている。手に入れるのが難しかったのは砂糖だけではない。この年になると、保存用の瓶や蓋の不足に関する苦情が広範囲に聞かれるようになった。(15)

第一次世界大戦期には臭いがあって評判の悪かった乾燥野菜も、今では改良が進んで美味しくなり、食糧切符で配給されることが予告されている（第9年度15号、1941年2月第1号）。1943年6月（第11年度16号）ともなると、乾燥野菜はビタミン豊富で、洗う必要がなく、素早く料理でき、不要な部分がなく、その上、安価であるとして利用を勧めている。

生野菜・果物の貯蔵記事では、なんといっても食生活を主として支えたジャガイモが群を抜いている。第10年度9号（1941年11月第1号）以降、毎年ジャガイモの収穫期や貯蔵時期になると、ジャガイモの貯蔵方法について何回か記事が掲載された。貯蔵室は徹底に清掃、乾燥、殺菌し、室温は2～8度に保つ。冷たく湿った床に直接置くことは避け、60cm以上積み上げてはならない。時々上下させ、腐ったものは取り除く。家庭用で量が

少なければ箱に入れる。ジャガイモ専用保存箱もある。（図7）地下室に貯蔵する場合は、暖房用パイプの近くは避け、風通しのよい場所を選ぶ。凍った場合は、20度で温め、無駄にしない。凍ったまま皮つきで茹でれば味は変化しない、と事細かに注意が記載されている。

冷蔵庫の普及率は当時1%であったから、夏期の食材保存についても色々助言がある。第11年度3号（1942年8月）の記事「冷蔵庫がなくとも新鮮に保つ」では、風が通るため、化粧タイル張り暖炉が夏の保存場所として勧められている。バターは紙に包むか陶器製容器に入れて、冷たい水に浸ける。濡れた布でバター壺を包むのもいい。牛乳は煮沸して冷水で一気に冷やし、冷たい場所で保存するか、牛乳瓶を湿った布で包んで水を張った桶に立て、風通しの良い場所に置く。サラダ菜や野菜は鍋に入れて布を掛ける。茸やジャガイモ料理は1日以上とっておかない、とある。

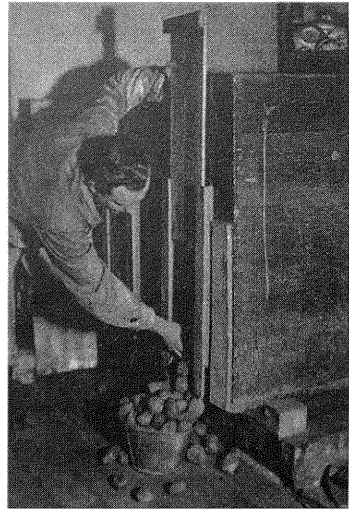
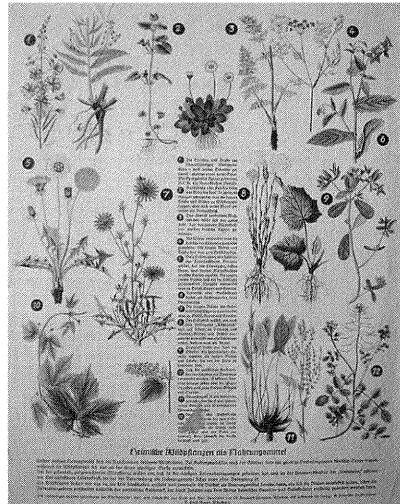



図7
「簡単なジャガイモ保存箱は自分で作れる」
第11年度5号（1942年9月）
新しいジャガイモを上から足し、箱の下方にある古いジャガイモから取り出せる。

③ 野生の食物

第8年度3号（1939年8月第1号）から第11年度5号（1942年9月）まで、毎年季節になると2号に分けて野生の食物の採集を特集している。（図8）野生の野菜や果物、野草は栄養の幅を広げ、ミネラルを摂取でき、免疫力を上げ、その上「ただ」であるという利点を列挙し、国民経

図8
第8年度21号（1940年5月第1号）
野草を採集できるよう、カラーで図鑑風に紹介された。

済的意味の大きさを強調している。「手際のよい主婦」シリーズでは1941年3月に「山菜、野草、野生の果実—ドイツの自家製茶」が出版され、家政相談所やドイツ女性事業団の各事務所で20プフェニヒ（当時、牛乳1リットルは23プフェニヒだった）で購入できたほか、無料のパンフレット「利用されていない自然の恵み」も配布されて、野生の食物の摂取が促進された。

特に好まれた野生の食物は、スモモ、ナナカマドの実、ニワトコの実、ブルーベリー、クランベリー、木イチゴ、セイヨウノコギリ草、タンポポなどで、野生食物の記事では常にレシピも同時に紹介された。

シュトゥットガルトに住んでいたクレールヒェン・マイヤーは交換日記の1940年12月22日に次のように記している。

> （…）私たちは毎日森へ出かけて木の実や茸を探します。あの子が自然のものに触れて喜ぶにつれ、私たち大人にも生命のあるものすべてがずっとよく見えてきました。近くの製油工場から、ケシの実も受け入れるという広告が出ていたので、私たちはケシの実集めにもかかっている。5キロのケシの実から1リットル近くの純正ケシ油が搾れるのです。やっとの思いでかき集め、これまでに幾度か小ビンの油をもらいました。(16)

④レシピ—代用品、注目の食材、レシピの特徴—

食材の不足から、戦時下ではさまざまな代用品が使われた。肉の代用品としては、挽き割り麦、オート・フレーク、茸が一般的で、コーヒーは麦芽やチコリの根で代用された。ケーキに入れるアーモンドやナッツの代わりにはカボチャやヒマワリの種を、パン・ケーキの卵の節約には茹でジャガイモをすり下ろして使った。

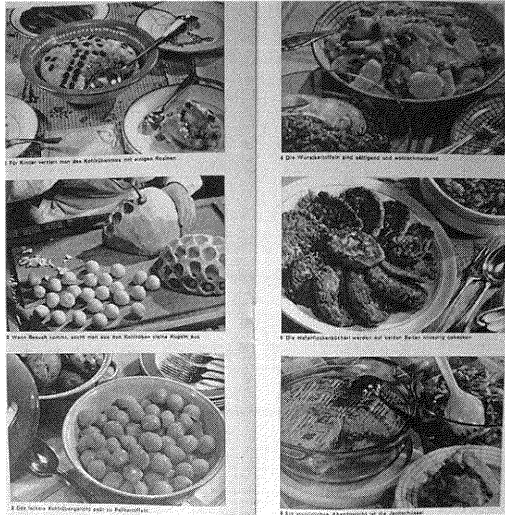
代用コーヒーは配給期間ごとに150g受け取った。これはスプーン15杯分に当たり、1日スプーン半分使えた。それを4分の3リットルの水で5分湧かす。そうすると1日4杯半のコーヒーが得られた。「しっかりした味です」と『ナチ女性展望』は推奨している。（第13年度3号、1944年11月）

栄養があって満腹感を感じさせる肉に代わる食材は、レシピに特集として繰り返し取り上げられた。魚（ニシン、ヒラメ）、皮つき茹でジャガイモ、コールラビ、カボチャ、豆類、茸、キャベツ、カブ、ルバーブ、ライ麦、全麦パンなどである。（図9）

皮つき茹でジャガイモは徹底されるべき項目の一つだった。ジャガイモの貯蔵法に関する記事が目立つようになる前から、ジャガイモは皮つきのまま調理するよう繰り返されるようになる。生のまま皮を剥くと、全体の

図9
第9年度16号(1941年2月第2号)

左上から、「子どもたちのためにコールラビのムースに干しブドウを飾る」、「お客様がある時は、コールラビをくり抜いて使う」、「美味しいコールラビは皮つき茹でジャガイモに合う」

右上から、「ソーセージ入りジャガイモは満腹感を与え、美味しい」、「オート・フレーク料理は両面をこんがり焼く」、「茸を詰めたスフレは肉料理の代わりになる」

15%が失われ、皮つきだとビタミンCやミネラルの含有量も多い。剝く時間が節約できる。煮るより蒸す方がなおいい。皮を剝いて水に浸けておくとビタミンCが流れ出すなど、合理的な理由を挙げて、皮つき茹でジャガイモの徹底を図っている。(第8年度15号、1940年2月第1号)

レシピ紹介のキャッチフレーズは「安くて」、「美味しく」、「健康にいい」である。女性も戦時活動に動員されるようになると、「手早く作れる」も重要な要素となった。レシピには、肉料理を諦め（週に1回程度にし）て魚料理を増やしたり、茸で肉の代用をしたり、野菜中心の食生活に転換しなければならなかった。残り物を何でも使える煮込み鍋料理は、「煮込み鍋の日曜日」という合言葉を復活させた。この表現は1933年10月に導入され、すべてのレストランで毎月第1日曜日には肉の入らない煮込み鍋料理（値段は50プフェニヒ）を出すことが義務付けられ、家庭でも実践が要請された。節約したお金は冬期救援事業に寄付することになっていた。まだ失業者が600万人もいる最悪の時期のことだった。

食材を余すことなく使うためには、その場の思いつきで調理するのではなく、手に入る食材量をうまく配分して利用し尽くすために、最低でも2週間分の献立を立てることが、有能な主婦の原則だった。(図10）それでも、クリスマスや復活祭にはちょっと贅沢を心がけたようだ。日頃の倹約もあるが、こうした祝祭日に合わせて特別配給があったからである。[17]

⑤節約料理法、油脂の節約

図10 「次の2週間は何を料理しよう」より 第8年度8号（1939年10月第2号）

曜日	朝食	昼食	夕食
月曜日	少量の牛乳入り麦芽コーヒー、バター付パン	ミックス野菜のオーブン焼き、茹でジャガイモ	ソーセージ付きパン、ドイツ茶、大根サラダ
火曜日	少量の牛乳入りライ麦スープ、ジャム付きパン	肉詰めトマト、ジャガイモ、エンダイブのサラダ	リンゴ入り精白大麦粥、バター付パン
水曜日	少量の牛乳入り麦芽コーヒー、コッテージチーズ付全麦パン	人参スープ、コンポート添えポテト・アンナ	セロリとジャガイモ料理、肉ペースト付きパン
木曜日	牛乳入りオート麦と果物の粥	トマトとパン入りロールキャベツ、ジャガイモ、サラダ	ジャガイモ・スープ、洋なしパン料理
金曜日	ドイツ茶、バター付全麦パン	ブラッド・ソーセージ入り料理、果物	ジャガイモとミックス野菜料理
土曜日	少量の牛乳入り麦芽コーヒー、カボチャ・ムース付全麦パン	ほうれん草スープ、アップルパイ	クランベリー添えジャガイモ・パンケーキ
日曜日	少量の牛乳入り麦芽コーヒー、ジャガイモ・ケーキ	ゴボウの煮込み鍋	レバー・ソーセージ入りジャガイモ炒め、ザウアー・クラウトと人参とセロリのサラダ

肉類は月曜日の夕食にソーセージ、火曜日の昼食に肉詰めトマト、水曜日の夕食に肉のペースト、金曜日の昼食にブラッド・ソーセージ、日曜日の夕食にレバー・ソーセージがある程度で、タンパク質の摂取量は低く、野菜中心のメニューである。コーヒーも代用品で、パンの代わりにオート麦のお粥の日もある。

ちょっとした料理法や油脂の節約についても、料理の頁は事細かなアイデアを伝えている。例えば、パンはスライスしてテーブルに出さないこと。乾燥するし、出されたものはみな食べてしまう。野菜を茹でた水は棄てずにスープとして使う。残飯と思える野菜の皮や固い所もスープにできる。りんごの皮は干してお茶にする。小型パンを挽肉器に通すと、残った肉を全部取り出せる。食材を水の中に入れっぱなしにしておくと栄養が奪われる。野菜や果物を厚く剝いてはいけない。セロリは全部使う。

油脂を節約する料理法もいろいろ紹介されている。パンにバターを塗るときは、泡立ててから塗ると節約できる。パン・ケーキを焼くときは、スライスした玉葱を油に浸し、その玉葱でフライパンに油を塗る。挽肉料理、キャベツ料理は箱形やスフレのケースを使う。脂身の肉は少しお湯を加えて焼くか、脂身を切り取って、それで焼く。脂身のある肉とない肉を一緒に焼く。焼き目が付いたらお湯を足してオーブンで焼く。

(3) その他

①エネルギーの節約

初冬になると毎年燃料の節約のために、ストーブやコンロの点検、部屋

の暖気を逃さない隙間風対策、燃料を常に節約する意識をもつよう啓発が行われた。

暖房器具は使用前に亀裂の有無、扉がぴったり閉まるか確認する。灰や煤は除去し、点火用木材を節約するために、ドイツ女性事業団の試験所が開発した「太陽印」の点火材を使う。薪を浪費しない。湿気があるので残飯は燃やさない。

隙間風を防ぐために、窓の下まで届くカーテンを掛ける。バルコニーのドアの下部に隙間を塞ぐクッションを当てる。絨毯の下に新聞を敷く。しかし、室内の換気は怠らないなど、具体的な注意が書かれている。

燃料を使い過ぎないことを意識化させるために、船舶や鉄道による消費より家庭での石炭の消費量が多いことを示し（第9年度14号、1941年1月第2号）、戦時の他の目的のために燃料を節約するよう訴えている（第11年度8号、1942年11月）。

第9年度5号（1940年9月第1号）は、燃料の節約のため、1住居にストーブは1台に限定されたことを伝えている。つまり冬期に暖房できるのは1部屋のみだったため、集合住宅の場合は各階で同じ位置の部屋にストーブを設置して暖房効率を上げるよう指示している。

誌上だけでなく、ドイツ女性事業団は、開戦後毎年のように「暖炉を正しく使うためのヒント」、「節約暖房に関する説明書」、「ストーブとコンロの取扱説明書」、「正しい暖房について」などの書籍やパンフレットを発行して啓蒙に努めた。第10年度12号（1941年12月第2号）では、「ストーブとコンロの取扱説明書」が提示する昼食4人分の調理に必要な石炭量1000～1200gという、石炭量の少なさに疑問を抱く多くの主婦に対して、コンロの扱い方の工夫次第で節約はできると答えている。

料理に関わる細かい節約では、自分で作る「料理箱」が紹介されている（第9年度8号、1940年10月第2号）。いったん煮立てた鍋を保温性の高い箱に入れれば、燃料を使わずに煮込み料理を作れる。主婦は火から離れて別の仕事ができる点で一石二鳥というわけである。そのほか、鍋を2階立てにして一度に2つの料理を作って燃料を節約するアイデア（第11年度4号、1942年9月）や、オーブンの余熱も無駄にしない工夫、またストーブには薬罐をのせる、時間の節約も兼ねて昼食時に夕食分も同時に作るなど、最終号まで節約のアピールは続いた。

②洗剤の節約

石炭と同じく、石鹸も経済統制当初から配給品目となり、節約記事は第

8年度9号（1939年11月第1号）から登場し、石鹸・洗剤を使わない「おばあちゃんの知恵」の洗濯方法がいくつも紹介されている。

ジャガイモの皮を浸したぬるま湯でストッキングやブラウスを洗う。蔦の葉15gを入れた1リットルの水を5分間沸騰させ、そのぬるま湯で純毛品を洗う。ソックスを水に浸して軟化させ、塩水で洗う。野生の栗6個をすり下ろすか細かく砕き、4リットルの水に4時間浸す。水を濾して火にかけ、洗濯水として使う、等々。こうした洗濯方法は家政相談所でも伝授された。

そのほか、水分を切って石鹸が軟化しない石鹸立ての工夫や、小さくなった石鹸を集めて、一つの石鹸を作る方法も紹介された。

③共同回収への協力

大きく呼びかけが行われたのは、スープを取った後の骨、薬草、羽毛の共同回収への協力だった。こうした共同回収は、少女団やドイツ女子青年団を中心に精力的に展開されており、加えて家庭からの徹底的な参画が要請された。

すでに第6年度8号（1937年10月）の「シュミッツさん、あなたは骨どうしていますか」では、スープを取ったあとの骨、食後に皿の上に残った骨を就学中の子どもがいれば学校の収集所へ、あるいは近所の子に持たせるよう求めている。これも四カ年計画の一環として、工業機械用油脂の輸入依存脱却が意図されていた。工業だけでなく、農業では肥料の増産につながり、骨はサラダ・スプーン、ナイフの柄、傘の柄の材料にもなった。家具の接着剤に使うグリセリン、機械油や石鹸も油脂を必要とする。しかし、この時点では45万トンの骨のうち、有効活用されているのは未だ5分の1に過ぎなかった。学校が骨をリサイクル業者に売った収益は、ヒトラー・ユーゲントやドイツ女子青年団の夏のキャンプの運営費用に充てられた。

第8年度7号（1939年10月第1号）の記事「薬草採集を手伝ってください」は、輸入に依存する薬草についても、一般に知られているカミツレ、シナノキの花、ペパーミントに限らず、医者が日々必要とする薬剤となる自生する花や葉の採集を訴えた。専門知識のある人、薬剤師、薬局経営者、教員、林務官だけでなく、何千という学校が採集活動を展開して高い価値のある植物を薬品工場に提供し、その数年前から成果を上げている。しかし、まだ十分とはいえず、主婦に対しても自分で、あるいは子どもを連れて採集にでかけるよう呼びかけが行われた。こうした宣伝はラジオで

も行われ、自然保護規則の遵守、薬草の採集の仕方、収集場所が伝えられた。

誌上では例として、西洋ノコギリソウ、ヘラオオバコ、木イチゴの葉、フキタンポポの採集方法が説明されている。木イチゴの葉10kg集めれば国防軍や労働奉仕団に香のよいお茶を飲んでもらえる、と具体的な目標も書かれている。薬草採集にはドイツ女子青年団も駆り出された。開戦時に14歳だったレナーテ・フィンクは、「私たちは絶え間なく薬草を探したり慰問の手紙を書いたり、ソックスを編んだり、小荷物を作ったりという仕事に追いまくられていました」(18)と振り返っている。

共同回収の三つ目は羽毛である。第12年度6号（1944年2月）と第13年度1号（1944年9月）の要請記事によれば、特に空爆を受けた人々のベッドや寝具類の生産のために1943年半ばから回収活動が始まり、収集量は1年間で100tから1,000tに増加した。それでも必要生産量には届かず、さらなる努力が訴えられている。

収集活動は寝具産業と牛乳・油脂・卵産業同盟の協力で展開され、ドイツ小動物全国同盟（毛皮収集協会、家禽飼育協会）も参画した。提出場所として、農村部では卵収集所、卵分別所、支部農村女性リーダー、支部ナチ女性団指導者が指定され、都市部ではヒトラー・ユーゲントの古紙収集所、小動物協会、菜園協会にも受付所が設けられた。

記事には、羽毛不足からそれまで顧みられなかった鶏と鴨の羽も収集するようになったことが分かる。家禽の畜殺の際、羽毛は乾かしてむしり取ること、汚したり失ったり棄てたりしないこと、大きな羽や尾羽は別にし、アヒルと鴨、鶏と七面鳥同士は混ぜていいが、2つのグループは別々に収集すること、受付所に提出するまで羽毛はふわふわした状態で、乾燥した風通しのよい場所で保管するなど、細かい指示が書かれている。また、1943年9月21日以降ベッド用羽毛は統制品に指定され、受付所に供出せず、無資格の人物や企業に渡すと処罰対象となることも付記されている。

おわりに

ドイツ人の消費カロリーは、1936年には3,116カロリーであった。(19)それが、敗戦時には1,345カロリーまで落ち込む。(20)戦争末期、ドイツの食糧管理はすでに破綻していた。輸送連絡網は切断され、ベルリンの行政指導者はすでに生存せず、指導的官吏たちは逮捕を恐れて逃亡し、地区担当部局に判断が委ねられていただけだった。

社会的混乱と窮乏状態は敗戦と共に終わったのではなく、占領下でも継続した。ポツダム会談でドイツ人の消費カロリーとして2,800カロリーが容認されたものの、占領下の現実では平均的消費者の1,550カロリーという目標も達成できず、1945年8月/9月は1,206カロリーと深刻化した。さらに1946年春の世界的穀物生産危機によって、1946年3月には1,014カロリーにまで落ち込む。追い打ちを掛けるように1947年にかけての冬の大寒波で交通が麻痺し、暖房用の石炭、食糧の運搬が滞った。重ねて1947年の夏の旱魃で、作物収穫高を上げる期待は打ち砕かれる。転機が訪れるのはようやく1948年のことだった。1948年6月20日、西側三占領地区で通貨改革が実施された。同時に徐々に統制経済が解除された。11月には野菜、野生肉、鶏肉、卵、チーズ、1950年1月には肉、2月には牛乳、バター、油脂類、パンが制限されることなく購入できるようになった。砂糖だけが1952年まで管理されていたことを除けば、1950年3月1日に経済統制は完全に撤廃された。(21)

女性たちは戦争中、一人で家族に対する責任を負った。就労し、子どもを世話し、商店で長蛇の列に並び、田舎に買い出しに出かけ、家事を行った。四カ年計画の目標を達成するため、徹底したリフォームにより生地を節約し、前近代的な洗濯方法で油脂を倹約し、手持ちの食材を無駄にせず、あるいは森や野原の恵みを使って健康で、少しでも満腹感があり、そして変化に富んだメニューを工夫した。食料不足を補うために菜園も作った。こうした、ナチス時代に徹底的に身につけた戦争のための家政術は、戦後になると窮乏期を生き延びるための根本的な術となり、その後には、社会的には認められることはなかったが、ドイツの奇跡の経済復興を支える基盤ともなった。

大学生であった私が初めてドイツで家庭滞在しながら夏休みを過ごしたのは1970年代半ばであった。その家庭の庭にはリンゴ、洋なし、桜桃の木が育ち、ラズベリー、黒カラント、グーズベリーが実をつけ、苺も栽培され、小さいながら菜園も作られていた。地下室の壁には棚が何段も設けられ、庭で収穫された果物のジャムやゼリー、野菜の煮詰め保存ビンがずらりと並んでいた。大きな冷凍庫も、収穫物を無駄にしないよう活躍していた。

庭の果物を使ったケーキも何度か一緒に焼いたが、手作りのケーキやクッキーは友人を招待するお茶の時間には賞賛の的だった。食べ物だけでなく、自分で編んだセーターや洋服も同様、価値あるものと見なされた。今や手作りを強いる経済的根拠はなくなったものの、戦時中や困窮の時代

に惨めな現実を覆い隠すために繰り返し言われてきた精神的意義は生き続けていた。すなわち、手作りの品は、相手のことを考え愛情を込められる最高の贈り物であり、この世で二つとない物であり、物を大切にする精神の実践であるという理解が、最高の価値観を支えた。一方、同一の物を購入するなら、少しでも安く手に入れたことが賞賛され、また自慢の種でもあった。そうした情報交換が知人や友人同士のちょっとした会話のテーマであった。とうに戦争は終わり、戦後の経済復興も果たしたにもかかわらず、ナチ時代にたたき込まれた価値観は、ドイツ国民の処世術として日常生活の中に堂々と根を張っていた。

こうした場面は、日本ですでに大量生産大量消費の洗礼を受けてドイツへ向かった私にとって、新鮮で驚くべきことだった。ケーキ店に並ぶクリームをたっぷり使った目にも美しいケーキ、ファッショナブルで安価で手に入る既製服は、日本の豊かさの象徴となっていた。スーパーが次々に開店し、カップ・ラーメンはとうに市民権を得ていた。

ファースト・フードを代表するマクドナルドに、現代ドイツの若い世代は何の違和感も持っていない。しかし、80年代にはアメリカ型食文化を軽蔑する声はまだずいぶん聞かれた。決定的転機はベルリンの壁の崩壊といえるかもしれない。政治・社会的にも経済的にもドイツにとって、そして世界にとっても大きな転機であった。戦後45年が経過して東西ドイツが統一し、資本主義の勝利と冷戦の終結によって「戦後は終わり」、日常生活のあり方、価値観もついに世代交代をしたといえよう。

註

（1） 「『ナチ女性展望』*NS Frauen Warte*とその表紙にみるジェンダー」『敬和学園大学研究紀要』第17号、2008年、199～216頁。「女性雑誌『ナチ女性展望』*NS Frauen Warte*がつくり出す母親像」『敬和学園大学人文社会科学研究所年報』（以下、『年報』）No.6、2008年、33～48頁。「銃後から前線まで—『ナチ女性展望』に見る戦時活動」『軍事主義とジェンダー』インパクト出版会、2008年、45～73頁。「女性雑誌『ナチ女性展望』にみる味方と敵の表象」『年報』No.7、2009年、55～82頁。「ドイツ人女性兵士は存在しなかったのか—国防軍における女性補助員の実態—」『年報』No.8、2010年、29～56頁。「ナチ女性の社会活動における戦略としての母性—ナチ・イデオロギーと女性の地位向上のはざまで—」『年報』No.9、2011年、37～70頁。

（2） 雑誌の号数の付け方が特殊なので、簡単に説明しておこう。創刊号が発刊された1932年7月から翌年6月までの一年間を、「初年度」と呼んでいる。したがって、廃刊になった1944/45年号は「第13年度」になる。発行頻度は、記載がない期間もあるが、大抵は表紙に明記されている。「14日に1冊」の割合で発行され始

め、第8年度18号（1940年3月第2号）から「月2冊」、第10年度16号（1942年3月）から「3週間に1冊」、第11年度15号（1943年5月）から「月1冊」となる。

頁数については、創刊号は28頁でスタートし、第2年度5号（1933年9月1日）で32頁に増頁。第8年度6号（1939年9月第2号）から28頁に減少。戦時統制措置として用紙節約のために新聞は12頁、グラビア雑誌は28頁に制限されたためである。しかし、翌10月第2号で20頁に自粛。第12年度1号（1943年9月第1号）から20頁と16頁の号が交互に出版される。1943年は1月にスターリングラード戦でドイツ軍が降伏し、敗戦への決定的転機となった時期である。第12年度12号（1944年8月）で12頁に減少。廃刊の1944/45年号は4頁という薄さとなる。

（3）『ナチ女性展望』の出版部数は、1934年2月に25万部、数ヶ月後の6月には50万部に伸び、1939年には140万部に達している。部数で第2位の『主婦の雑誌』が57万5千部であったから、『ナチ女性展望』は断然トップだった。しかし市場を独占することはついにできなかった。2大出版社である、ドイツ出版社（旧ウルシュタイン出版社）とユニヴァーサル出版社の出版する女性雑誌の合計部数は1938年末に230万部を数えていた。ただし、各誌の発行部数は平均5万部程度であった。

（4）講習会、相談所のデータについては、ウーテ・フレーフェルト（若尾祐司ほか訳）『ドイツ女性の社会史 200年の歩み』晃洋書房、1990年、216頁参照。

（5）ナチ政権以前からドイツは油脂不足に苦しんでいたが、バター輸入の減少により1935年頃にはバターを売る店に長蛇の列ができ、買いだめも起こった。1936年初頭にゲッベルスは軍備拡張のために国民の犠牲的精神を訴えた。「我々は窮乏をバターなしでも克服できるだろう、しかし、大砲なくしては不可能なのだ。」ルドルフ・ヘスは「バターの代わりに大砲を」のスローガンを1936年10月11日の演説で使い、供給不足を甘受し戦争のために節約を呼びかけた。

（6）1938年の豊かさを示す実例については、Kasberger, Erich: *Heldinnen waren wir keine. Frauenalltag in der NS-Zeit*. München, 2001, S.25-26.

（7）配給制度については以下を参照。ヴォルフガング・ベンツ（斉藤寿雄訳）『ナチス第三帝国を知るための101の質問』現代書館、2007年、176頁。Wildt, Michael: *Der Traum vom Sattwerden*. Hamburg, 1986, S.16-17;Reith, Reinhold:“Hurrah die Butter ist alle ! ” “Fettlücke” und “Eiweisslücke” im Dritten Reich. In:M. Pammer/H. Neiß/M. John (Hg.):*Erfahrung der Moderne. Festschrift für Roman Sandgruber zum 60. Geburtstag*. Stuttgart, 2007, S. 415; Kasberger, S.180.

（8）Siehe, Wildt, S.17.

（9）H. フォッケ/U. ライマー（山本尤・鈴木直訳）『ヒトラー政権下の日常生活』社会思想社、259-261頁参照。兵士の食糧事情は当然のことながら良く、国防軍女性補助員には1日パン700g、週に精肉680gの請求権があった。こうした優遇措置を求めて、国防軍女性補助員となる若い女性も少なくなかった。註(1)「ドイツ人女性兵士は存在しなかったのか」45頁参照。

(10) ベンツ、176頁。

(11) H. フォッケ/U. ライマー、261頁および264頁。

(12) 発行各年度は7月から翌年の6月までだが、空爆の影響で第11年度から第12年度にかけて発行ペースに乱れが生じている。

(13) カール・シュッデコプフ編（香川檀ほか訳）『ナチズム下の女性たち』未来社、

1998年、162～163頁。

(14) ヨハンナ・ヤンゼン（秋葉祐一ほか訳）『七十年の友情―二十世紀を生きたドイツ人女性二十六人の証言』スリーエーネットワーク、1996年、224頁および228頁。

(15) Kasberger, S.181.

(16) ヤンゼン、211頁。

(17) エッセン地区における1942年のクリスマス特別配給は、大人1人当たりコーヒー豆50g、アルコール飲料0.7リットル。その他1人当たり肉200g、バター125g、小麦粉500g、砂糖250g、豆類125g、チーズ62.5g、菓子類125g（子どもには250g）だった。1943年はバター、小麦粉、砂糖、コーヒー豆、菓子の量は前年同様で、アルコール飲料は0.35リットルに減った。H. フォッケ/U. ライマー、262頁および264頁参照。

(18) シュッデコプフ、116頁。

(19) Reith, S.412.

(20) 以下の戦争末期および敗戦後のカロリーについては、Wildt, S.27～37参照。

(21) Wildt, S.73.